

PELATIHAN PEMBUATAN JAMU BERAS KENCUR UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN WIRAUSAHA SISWA

Maryance Vivi Murnia Bana^{1*}, Paulus Every Surdirman², Ester Nurani Keraru³,
Lorensius Santu⁴, Maria Salestina Ngoni⁵, Inosensius Harmin Jandu⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian, Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng,
Indonesia

bana.maryance@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Potensi tanaman kencur di Kabupaten Manggarai Barat sangat melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai peluang ekonomi bagi generasi muda. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktis (*hardskill*) dan jiwa kewirausahaan (*softskill*) siswa SMKN 1 Boleng melalui pelatihan produksi jamu beras kencur. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan praktik langsung bersama siswa SMKN 1 Boleng. Sebelum pelatihan secara rata-rata hanya 13,34% yang berada pada kategori pemahaman kurang baik. Secara rinci, aspek teknik produksi higienis meningkat dari 15% menjadi 95%, aspek strategi pengemasan meningkat dari 15% menjadi 95%, dan aspek perhitungan HPP meningkat dari 10% menjadi 90%. Kendala utama selama proses praktik yaitu proses penghalusan bahan baku yang masih menggunakan teknik manual sehingga memerlukan waktu lebih lama, namun siswa tetap mampu memproduksi jamu secara higienis. Simpulan dari pelatihan ini yaitu siswa memiliki kesiapan keterampilan dan jiwa kewirausahaan untuk mengelola unit usaha mandiri berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Jamu Beras Kencur; Keterampilan Praktis; Kewirausahaan; Nilai Tambah Produk.

Abstract: The potential of kencur plants in West Manggarai Regency is abundant but has not yet been optimally utilized as an economic opportunity for the younger generation. This activity aims to improve the practical skills (*hard skills*) and entrepreneurial spirit (*soft skills*) of students at SMKN 1 Boleng through training in the production of beras kencur herbal medicine. The methods used included outreach sessions and hands-on practice with students at SMKN 1 Boleng. Prior to the training, an average of only 13.34% of students fell into the "poor understanding" category. Specifically, proficiency in hygienic production techniques increased from 15% to 95%, proficiency in packaging strategies increased from 15% to 95%, and proficiency in cost of goods sold (COGS) calculations increased from 10% to 90%. The main challenge during the practical training was the grinding of raw materials, which was still done manually and thus took longer; however, the students were still able to produce herbal remedies hygienically. The conclusion of this training is that the students possess the necessary skills and entrepreneurial spirit to manage independent business units based on local potential.

Keywords: Beras Kencur Herbal Drink; Practical Skills; Entrepreneurship; Product Added Value.



Article History:

Received: 20-07-2026

Revised : 23-08-2026

Accepted: 24-08-2026

Online : 01-10-2026



This is an open access article under the
[CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

A. LATAR BELAKANG

Perkembangan zaman saat ini merubah trend pola hidup sehat dan membangun kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan semakin meningkat. Hal ini ditandai dengan semakin maraknya konsumsi produk herbal tradisional, khususnya jamu, sebagai alternatif pengobatan dan upaya preventif untuk menjaga daya tahan tubuh. Jamu dikenal sebagai warisan budaya yang memanfaatkan bahan-bahan alami sehingga dinilai lebih aman dan minim efek samping (Kusumo dkk., 2020). Selain dikenal sebagai minuman turun temurun Indonesia, jamu juga berkhasiat untuk mengobati penyakit seperti menurunkan kolesterol dan mengurangi gejala hipertensi, membantu dalam meningkatkan nafsu makan, serta menjaga kecantikan wanita (Isnawati & Sumarsono, 2021; Kurniawan et al., 2021). Perkembangan tren gaya hidup sehat saat ini mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk jamu di masyarakat.

Umumnya bagian dari tanaman yang digunakan sebagai bahan baku jamu yaitu bagian akar, daun, kulit batang, buah, bunga, biji-bijian serta rimpang, dimana bagian tanaman tersebut telah terbukti secara *in vivo* dan *in vitro* mengandung senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan (Adriani dkk., 2024). Seiring dengan perkembangan zaman jamu tidak hanya berbentuk minuman, namun beberapa variasi kemasan terus dikembangkan seperti jamu bubuk instan, pil, tablet bahkan permen jamu, selanjutnya menurut Andini et al. (2023) jamu memiliki peluang pasar internasional jika dikelola secara baik.

Melihat dari perkembangan jamu yang terus terjadi, menjadikan jamu sebagai salah produk yang memiliki berpotensi pasar yang baik di masa yang akan datang jika di maksimalkan dengan baik. Prabawa & Fitriani (2020) menjelaskan bahwa tantangan pemasaran jamu tradisional saat ini yang perlu diperhatikan yaitu penyajian jamu yang menarik dan tampilan informasi yang akurat. Indonesia memiliki 20.877 jenis jamu yang beredar di seluruh nusantara. Salah satu produk herbal yang memiliki potensi ekonomi dan peluang pasar yang menjanjikan adalah jamu beras kencur. Jamu beras kencur merupakan minuman tradisional yang dihasilkan melalui proses pengolahan bahan alami seperti beras dan kencur, yang dikenal memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti meningkatkan stamina dan nafsu makan (Farras dkk., 2025).

SMKN 1 Boleng merupakan lembaga pendidikan yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan siap kerja sekaligus siap berwirausaha, sehingga setiap kegiatan pembelajarannya harus bermuara pada penguasaan kompetensi produktif yang bernilai ekonomis. SMKN 1 Boleng, sebagai satuan pendidikan vokasi di Kabupaten Manggarai Barat, memiliki komitmen mencetak lulusan yang kompeten di bidang pariwisata dan agribisnis serta memiliki jiwa kewirausahaan yang kuat berbasis potensi daerah (NTTNews, 2025). Sebagai Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang berbasis pertanian di wilayah Manggarai Barat, SMKN 1 Boleng memiliki

peluang besar dalam mencetak generasi muda yang kompeten dan berjiwa wirausaha di bidang agribisnis, khususnya pengolahan produk herbal. Melalui pendidikan dan pelatihan yang tepat, siswa dapat di bekali keterampilan praktis yang mampu meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian lokal. Pendidikan kewirausahaan berbasis praktik dapat meningkatkan kreativitas, kemandirian, serta kemampuan siswa dalam mengembangkan peluang usaha (Pritandhari & Sandi, 2025).

Komitmen tersebut sejalan dengan capaian pembelajaran mata pelajaran Projek Kreatif dan Kewirausahaan (PKK) pada Kurikulum Merdeka yang menuntut peserta didik mampu menghasilkan produk barang/jasa yang terstandar, inovatif, bernilai ekonomis, dan memiliki peluang pasar, mulai dari perencanaan produk, pembuatan, pengemasan, hingga penyusunan laporan keuangan. Oleh karena itu, pelatihan yang mengintegrasikan aspek produksi produk, pengemasan, dan perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) perlu dilaksanakan di SMKN 1 Boleng, karena secara langsung menjawab tuntutan kurikulum sekaligus membekali siswa dengan pengalaman nyata mengelola sebuah lini produk dari hulu ke hilir sebagai bekal berwirausaha setelah lulus.

Observasi awal yang dilaksanakan pada SMKN 1 Boleng menunjukan bahwa sebagian besar siswa belum memiliki pengalaman praktis dalam pengolahan produk untuk meningkatkan nilai tambah produk (*added value*). Sedangkan Kabupaten Manggarai Barat merupakan produsen padi terbesar di Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) oleh sebab itu keterampilan untuk meningkatkan nilai tambah padi selain menjadi produk primer yaitu beras sangat perlu di lakukan. Berikut data produksi padi Provinsi NTT tahun 2025, seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Padi Provinsi NTT Tahun 2025

No	Kabupaten/Kota	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)	Presentase (%)
1	Manggarai Barat	25.995	130.259	5,01	13,45
2	Kupang	17.746	94.389	5,32	9,75
3	Sumba Timur	22.051	90.700	4,11	9,37
4	Manggarai	16.479	83.758	5,08	8,65
5	Manggarai Timur	16.935	73.630	4,35	7,60

Sumber: BPS (2025)

Berdasarkan tabel 1 maka dapat dilihat bahwa kabupaten Manggarai Barat merupakan produsen padi terbesar di Provinsi NTT tahun 2025, dengan sumbangsih sebesar 13,45%, diikuti oleh kabupten Kupang dengan sumbangsih sebesar 9,75 dan kabupaten lainnya. Sehingga potensi ketersediaan bahan baku yang melimpah ini menjadi salah satu peluang produksi produk yang perlu di kembangkan oleh para siswa SMKN 1 Boleng.

Selain bahan baku komponen produksi yang tidak dapat di ditinggalkan yaitu pemahaman akan prinsip sanitasi dan standar pengemasan produk

pangan yang tepat dan menarik. Kemasan yang tidak menarik dalam praktiknya cenderung berdampak pada rendahnya minat konsumen sehingga berpengaruh pada volume penjualan yang rendah (Anisa & Fahman, 2022).

Oleh sebab itu produk yang dihasilkan juga harus di tampilkan secara maksimal melalui tampilan kemasan produk yang menarik. Selanjutnya penetapan Harga Pokok Penjualan (HPP) yang bersaing merupakan strategi penjualan untuk mencapai laba produk yang maksimal. Laba yang maksimal dapat diperoleh melalui penetapan harga jual. Metode perhitungan HPP sebagai dasar penetapan harga jual pada pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Pada umumnya pelaku usaha pemula cenderung diterapkan secara intuitif atau mengikuti harga pesaing, sehingga tanpa melalui perhitungan komponen biaya secara sistematis, sehingga usaha rentan mengalami kerugian serta laba semu (Sihotang & Fathonah, 2025). Temuan inilah yang menjadi dasar pemilihan aspek produksi, pengemasan, dan perhitungan HPP sebagai fokus intervensi kegiatan pengabdian pelatihan jamu di SMKN 1 Boleng.

Pemilihan produk olahan jamu beras kencur sebagai produk pelatihan tidak dilakukan secara acak, melainkan berpijak pada potensi wilayah dan karakter SMKN 1 Boleng. Umumnya Kabupaten Manggarai Barat merupakan kawasan penyangga pariwisata super premium Labuan Bajo, sehingga produk berbasis herbal lokal memiliki peluang besar untuk dikembangkan sehingga dapat menjadi alternatif oleh-oleh khas maupun minuman kesehatan yang selaras dengan tren gaya hidup sehat saat ini.

Pelatihan produk jamu beras kencur ini sejalan dengan konsentrasi keahlian pariwisata dan agribisnis yang dikembangkan SMKN 1 Boleng. Selain itu, jamu sendiri merupakan warisan budaya nusantara yang perlu dilestarikan melalui jalur pendidikan agar tidak tergerus oleh maraknya minuman modern (Wenas et al., 2025). Pengenalannya kepada generasi muda melalui SMKN 1 Boleng terbukti mampu meningkatkan pengetahuan siswa tentang manfaat, cara pembuatan, serta konsumsi jamu yang aman.

Selain itu momentum sosiologis terhadap produk jamu beras kencur juga dapat menjadi alternatif minuman sehat pengganti atau pilihan minuman selain kopi. Minuman kopi sendiri telah melekat sebagai minuman budaya orang manggarai, sehingga peluang pasar terhadap produk jamu beras kencur juga cukup menjanjikan. Dari sisi manfaat kesehatan, jamu beras kencur terbukti dapat meningkatkan stamina, nafsu makan, dan daya tahan tubuh, meredakan pegal, serta mengatasi masuk angin (Farras et al., 2025) sehingga produk beras kencur dapat bersifat edukatif sekaligus fungsional bagi siswa SMKN 1 Boleng. Melalui penguasaan ketrampilan wirausaha pengolahan jamu beras kencur, siswa SMKN 1 Boleng tidak hanya memperoleh keterampilan produksi berbasis peningkatan nilai tambah produk, tetapi juga menjadi agen pelestari kearifan lokal sekaligus calon

pelaku usaha yang mampu memanfaatkan potensi wilayahnya secara produktif dan maksimal.

Keterampilan mengolah jamu beras kencur tidak akan menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing apabila tidak diimbangi dengan kemampuan analisis biaya secara tepat. Kualitas produk jamu ditentukan oleh konsistensi formulasi, ketepatan takaran, higienitas proses, dan kelayakan kemasan, dan seluruh aspek tersebut sangat bergantung pada seberapa akurat pelaku usaha mengidentifikasi serta menghitung komponen biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead produksi (Wenas et al., 2025).

Selain itu perhitungan terkait Harga Pokok Penjualan (HPP) menjadi faktor yang tidak bisa diabaikan mengingat harga juga menjadi salah satu indikator persaingan pada produk saat ini. Irawan et al. (2022) manfaat dalam perhitungan HPP yaitu untuk menentukan harga jual, mengukur realisasi penggunaan biaya produksi, memastikan laba dan rugi usaha, serta menentukan HPP produk dalam persediaan maupun HPP dalam proses.

Oleh sebab itu kemampuan memahami cara menghitung HPP membuat siswa SMKN 1 Boleng mampu menetapkan harga jual yang wajar, kompetitif, dan menguntungkan sekaligus menjaga standar kualitas bahan dan proses, karena setiap komponen biaya mulai dari beras berkualitas, kencur yang segar, gula merah, hingga kemasan yang sesuai dapat dialokasikan secara terukur di dalam struktur harga (Nurhayati et al., 2026). Selain itu penguasaan penetapan HPP yang dikuasai oleh siswa SMKN 1 Boleng juga dapat menumbuhkan pola pikir berbasis data dalam pengelolaan usaha, sehingga siswa SMKN 1 Boleng terbiasa mencatat biaya, mengevaluasi efisiensi produksi, dan mengambil keputusan bisnis berdasarkan angka, bukan sekadar intuisi. Kemampuan menghitung HPP bukan sekadar keterampilan tambahan, melainkan penjamin bahwa produk jamu beras kencur yang dihasilkan siswa SMKN 1 Boleng benar-benar layak jual, konsisten mutunya, dan berkelanjutan sebagai unit usaha sekolah maupun rintisan wirausaha pribadi.

Dengan demikian pelatihan peningkatan kemampuan pengelolaan dan produksi jamu beras kencur menjadi sangat penting bagi siswa SMKN 1 Boleng. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta jiwa kewirausahaan siswa dalam mengolah produk herbal menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Dengan demikian, siswa tidak hanya mampu memanfaatkan potensi lokal secara optimal, tetapi juga berkontribusi dalam pengembangan usaha herbal berbasis potensi lokal di Kabupaten Manggarai.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini merupakan kegiatan siswa-siswi SMKN 1 Boleng yang dikemas dalam bentuk sosialisasi dan praktik langsung. Mitra sasaran dalam kegiatan ini adalah siswa-siswi SMKN 1 Boleng, Kabupaten Manggarai Barat, yang berjumlah 78 orang. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis pengolahan hasil pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah yaitu jamu beras kencur, sekaligus menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* siswa agar mampu melihat peluang ekonomi dari bahan baku yang tersedia dan berpotensi di lingkungan mereka. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan sistematis sebagai berikut:

1. Pra-Kegiatan

Tahap awal dimulai dengan analisis potensi pasar di lingkungan sekolah dan identifikasi dan observasi ketersediaan bahan baku utama yaitu beras, kencur, dan bahan baku lainnya wilayah Kecamatan Boleng, Kabupaten Manggarai Barat. Pada tahap ini juga dilakukan penyusunan materi pelatihan yang tidak hanya mencakup teknik produksi, tetapi juga pengenalan konsep harga pokok penjualan (HPP) dan strategi pemasaran sederhana bagi siswa.

- a. Observasi awal sesuai kebutuhan mitra dilaksanakan untuk merancang intervensi yang tepat sasaran baik kebutuhan kompetensi yang dibutuhkan, produk yang dihasilkan, dan metode yang tepat sehingga mampu menunjang kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di SMKN 1 Boleng. Nuhayati, et al (2026) menyatakan bahwa observasi awal merupakan tahap yang penting dilaksanakan agar materi dan metode yang dirancang sesuai dengan permasalahan nyata yang dihadapi oleh mitra.
- b. Koordinasi dengan pihak mitra, dimana pada tahap ini dilaksanakan komunikasi bersama pihak mitra untuk menyepakati rencana kegiatan, kesesuaian jadwal, lokasi kegiatan serta jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan pembuatan jamu beras kencur. Aditya dan Pramesti (2022) menyatakan bahwa koordinasi dibutuhkan untuk membangun komitmen antara tim dan pihak mitra dalam mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan.
- c. Penyusunan materi, persiapan alat dan bahan serta instrumen evaluasi. Berdasarkan hasil observasi maka tim pengabdian menyusun materi sosialisasi sesuai kebutuhan mitra yang paling utama yaitu pelatihan peningkatan nilai tambah produk padi sebagai prooduk unggulan daerah, menjadi produk lainnya selain produk primer yaitu beras menjadi produk lainnya. Selain itu atribut produk seperti kemasan dan penetapan HPP juga penting guna menunjang kesiapan produk hingga akhir. Penetapan HPP ini juga disesuaikan dengan tingkat kemampuan siswa agar analisis perhitungan HPP mudah dipahami. Untuk menyusun instrumen evaluasi kegiatan

digunakan kuesioner pre test dan post test hal ini merupakan pendekatan yang lazim dan efektif untuk mengukur keberhasilan kegiatan berbasis pelatihan.

2. Pelaksnaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan dua metode utama yaitu sosialisasi dan praktik langsung. Metode ini disusun secara berurutan untuk memperoleh pemahaman yang konseptual sebelum menerapkan keterampilan nyata.

- a. Sosialisasi dilaksanakan dengan memaparkan materi secara interaktif dalam kelas menggunakan sistem diskusi interaktif dua arah. Sosialisasi yang diberikan berupa materi terkait pengolahan jamu beras kencur, pengemasan produk jamu beras kencur dan perhitungan HPP produk jamu beras kencur.
- b. Demonstrasi pembuatan jamu beras kencur dilaksanakan setelah sosialisasi. Demonstrasi dimulai dari proses pengolahan jamu secara utuh dimulai dari proses persiapan bahan, pengolahan jamu hingga pengemasan produk jamu beras kencur. Demonstrasi menjadi bentuk tidak lanjut setelah siswa SMKN 1 Boleng menerima materi dan pemahaman terkait proses produksi jamu beras kencur sehingga mahasiswa mendapatkan ketrampilan praktis, sekaligus gambaran nyata terkait proses yang harus dikuasai. Setelah demonstrasi produksi jamu beras kencur, siswa juga diarahkan untuk menentukan HPP produk jamu beras kencur agar menghasilkan produk yang utuh dan siap di jual.
- c. Praktik langsung dimana siswa dibagi menjadi 6 kelompok kecil untuk mempraktikan langsung pembuatan jamu didampingi tim pengabdian. Pembagian kelompok kecil agar untuk menumbuhkan sikap tanggung jawab, kemandirian dan sesuai standar proses pengolahan produk. Hal ini juga menjadi bentuk refleksi untuk mengevaluasi hasil praktik berdasarkan cita rasa, aroma, higienitas dan pengemasan.

3. Monitoring dan Evaluasi

Kegitan ini dilaksanakan untuk mengukur efektivitas pelatihan ynag telah diberikan. Monitoring dilakukan selama proses praktik berlangsung untuk mengamati ketepatan siswa dalam mengikuti instruksi pengolahan. Sementara itu, evaluasi dilakukan di akhir sesi melalui post-test dan diskusi mengenai kendala yang dihadapi serta simulasi produk jamu beras kencur.

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan instrumen kuesioner pre-test dan post-test untuk mengukur tingkat pemahaman siswa sebelum dan sesudah pelatihan. Kuesioner yang digunakan terdiri atas 20 butir soal pilihan ganda yang mencakup tiga aspek penilaian, yaitu (1) teknik produksi higienis, (2) perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP), dan (3) strategi pengemasan. Kuesioner yang sama diberikan pada tahap pre-test (sebelum

kegiatan) dan post-test (setelah kegiatan) agar peningkatan pemahaman siswa dapat dibandingkan secara langsung.

Setiap jawaban benar pada kuesioner diberi skor 5, sedangkan jawaban salah diberi skor 0, sehingga skor total maksimum yang dapat diperoleh setiap peserta adalah 100. Skor tersebut kemudian dikelompokkan dalam tiga kategori tingkat pemahaman, yaitu kurang (<60), cukup (60–79), dan baik (80–100), agar hasil evaluasi lebih mudah diinterpretasikan (Suhendy et al., 2024). Selanjutnya, persentase peserta yang mencapai kategori "baik" dihitung pada tahap pre-test dan post-test, kemudian dibandingkan untuk memperoleh selisih peningkatan (dalam poin persentase) pada masing-masing aspek. Kegiatan pelatihan dinyatakan berhasil apabila terjadi peningkatan skor post-test terhadap pre-test secara signifikan pada seluruh aspek penilaian, serta seluruh kelompok siswa mampu menghasilkan produk jamu beras kencur yang layak konsumsi dan menyusun perhitungan HPP secara mandiri. Hasil evaluasi ini digunakan untuk memastikan bahwa siswa SMKN 1 Boleng telah memiliki kompetensi dasar dalam memproduksi dan merencanakan usaha jamu beras kencur secara mandiri.

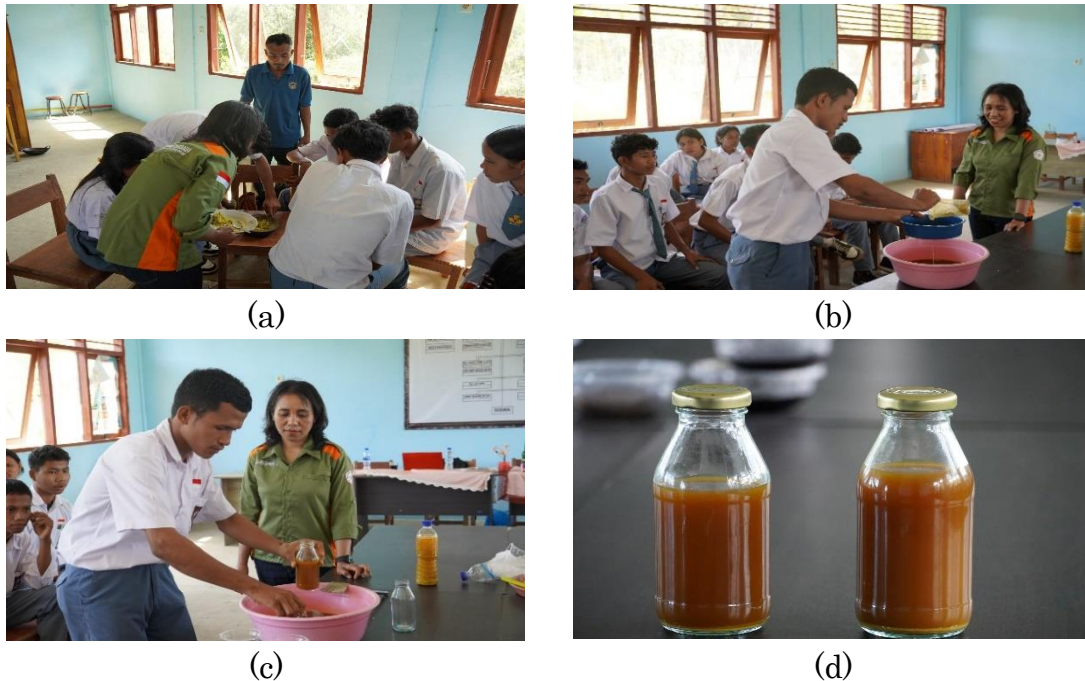
C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Pelatihan Produksi Jamu Beras Kencur

Kabupaten Manggarai Barat memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman obat keluarga (TOGA). Kondisi agroklimat yang mendukung memungkinkan berbagai jenis tanaman herbal seperti jahe, kunyit, kencur, dan temulawak tumbuh dengan baik. BPS (2015) menyatakan bahwa jenis rimpang seperti jahe dan kunyit relative mudah dibudidayakan dan umumnya dapat tumbuh di wilayah Indonesia dengan baik pada ketinggian 100-2000 mdpl. Selanjutnya Lestari dkk (2025) menyatakan bahwa jenis rimpang ini dapat tumbuh baik pada lahan terbuka maupun polybag. Potensi ini dapat dimanfaatkan tidak hanya untuk kebutuhan rumah tangga, tetapi juga sebagai peluang usaha yang bernilai ekonomi tinggi apabila dikelola secara optimal.

Tingginya permintaan terhadap produk herbal menuntut adanya pelaku usaha yang kreatif dan inovatif dalam mengembangkan produk yang tidak hanya berkualitas, tetapi juga memiliki daya tarik dan nilai jual di pasar (Kusumo dkk., 2020). Kegiatan diawali dengan pemberian materi mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis tanaman obat keluarga (TOGA) kepada siswa SMKN 1 Boleng. Setelah penyampaian teori, siswa langsung mempraktikkan teknis pembuatan jamu dengan mengikuti standar higienitas yang ketat. Menurut (Darmaningrum dkk., 2023), pelatihan pengolahan jamu tradisional mampu meningkatkan keterampilan produksi sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan peserta. Proses dimulai dengan tahap sterilisasi melalui pencucian tangan yang benar serta pembersihan seluruh bahan baku lokal yang berkualitas agar terjamin kebersihannya. Penerapan higiene dan sanitasi dalam pengelolaan pangan

sangat penting untuk menjaga mutu dan keamanan produk yang dihasilkan (Pamukti & Juwitaningtya, 2021), seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. (a) Proses Penghalusan Bahan Jamu; (b) Tahap Penyaringan Jamu; (c) Tahap Pengemasan Jamu ke Dalam Botol Steril; dan (d) Hasil Produk Jamu Beras Kencur dalam Botol

Kegiatan pembuatan jamu beras kencur oleh siswa SMKN 1 Boleng dilaksanakan melalui empat tahap utama yang saling berkesinambungan, sebagaimana terdokumentasi pada Gambar 1. Tahap pertama adalah proses penghalusan bahan baku jamu yang dilakukan oleh siswa secara berkelompok dengan didampingi tim pengabdian. Pada tahap ini, siswa menghaluskan bahan-bahan utama jamu beras kencur seperti beras yang telah direndam, rimpang kencur, dan jahe menggunakan alat penghalus. Proses penghalusan ini bertujuan untuk mengeluarkan sari dan aroma khas dari rimpang serta memastikan tekstur bahan menjadi lebih halus sehingga zat aktifnya lebih mudah larut pada saat proses perebusan. Terlihat pada gambar bahwa siswa terlibat aktif dan bekerja sama dalam satu meja kerja, menunjukkan tingginya partisipasi dan antusiasme peserta selama praktik.

Tahap kedua adalah proses penyaringan hasil rebusan jamu untuk memisahkan ampas dari cairan sari jamu. Pada tahap ini, siswa menyaring campuran jamu ke dalam wadah bersih dengan menggunakan saringan halus. Proses penyaringan ini penting dilakukan untuk memperoleh cairan jamu dengan tekstur yang lebih halus, jernih, dan nyaman dikonsumsi, sekaligus menjamin higienitas produk akhir. Tampak pada gambar tim pengabdian mendampingi siswa secara langsung untuk memastikan proses penyaringan dilakukan dengan benar dan sesuai standar sanitasi.

Tahap ketiga adalah pengemasan jamu yang telah disaring ke dalam botol steril. Pada tahap ini, siswa memindahkan cairan jamu beras kencur ke dalam botol-botol kaca yang sebelumnya telah disterilkan agar produk terjaga kebersihannya dan memiliki masa simpan yang lebih panjang. Pengemasan menjadi tahap yang sangat penting karena tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga menjadi alat komunikasi pemasaran yang meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Tampak pada gambar tim pengabdian membimbing siswa langsung dalam proses penuangan agar dilakukan dengan hati-hati, higienis, dan rapi.

Tahap terakhir menampilkan hasil akhir produk jamu beras kencur yang telah dikemas dalam botol kaca bening dan ditutup rapat. Produk yang dihasilkan tampak berwarna coklat keemasan khas jamu beras kencur, tersaji dengan kemasan yang menarik, bersih, dan siap untuk dikonsumsi maupun dipasarkan. Tampilan produk akhir yang rapi ini menunjukkan keberhasilan siswa dalam menyerap materi pelatihan mulai dari tahap produksi hingga pengemasan, serta menjadi bukti bahwa siswa SMKN 1 Boleng mampu menghasilkan produk jamu tradisional yang berkualitas, higienis, dan layak jual sebagai rintisan produk wirausaha berbasis potensi lokal.

Secara keseluruhan, keempat tahap tersebut mencerminkan alur produksi jamu beras kencur yang utuh, mulai dari pengolahan bahan mentah hingga produk akhir siap konsumsi. Rangkaian tahap ini juga menunjukkan bahwa metode praktik langsung yang diterapkan dalam pelatihan berhasil membekali siswa dengan keterampilan produksi yang lengkap, terarah, dan aplikatif.

2. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan melalui observasi langsung selama praktik untuk melihat ketepatan siswa dalam mengikuti instruksi. Untuk mengukur efektivitas pelatihan kewirausahaan, dilakukan pengukuran sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil evaluasi tersebut disajikan pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Persentase Peningkatan Kompetensi Siswa SMKN 1 Boleng

No	Aspek Penilaian	Sebelum (%)	Sesudah (%)	Peningkatan
1	Teknik Produksi Higienis	15%	95%	80%
2	Perhitungan Harga Jual (HPP)	10%	90%	80%
3	Strategi Pengemasan	15%	95%	80%

Berdasarkan Tabel 2, seluruh aspek pelatihan menunjukkan peningkatan kompetensi peserta yang signifikan setelah mengikuti kegiatan. Sebelum pelatihan secara rata-rata hanya 13,34% yang berada pada kategori pemahaman kurang baik (skor <60). Setelah pelatihan, persentase siswa

secara rata-rata mencapai kategori baik meningkat menjadi 93,34 pada seluruh aspek yang dinilai. Secara rinci, aspek teknik produksi higienis meningkat dari 15% menjadi 95%, aspek strategi pengemasan meningkat dari 15% menjadi 95%, dan aspek perhitungan HPP meningkat dari 10% menjadi 90%. Meskipun selisih peningkatan ketiga aspek sama besar, aspek perhitungan HPP menunjukkan peningkatan relatif tertinggi, karena pemahaman awal siswa terhadap HPP hanya sebesar 10% yang paling rendah di antara ketiga aspek dan mengalami loncatan pemahaman menjadi 90% setelah pelatihan. Kondisi awal yang rendah ini wajar terjadi karena konsep akuntansi biaya belum pernah dipelajari siswa secara mendalam sebelumnya, sehingga materi HPP menjadi hal baru yang paling terasa dampaknya setelah kegiatan pelatihan berlangsung. Peningkatan yang merata dan tinggi pada ketiga aspek menunjukkan bahwa kombinasi metode sosialisasi dan praktik langsung mampu membekali siswa dengan pengetahuan sekaligus keterampilan yang aplikatif.

Kemampuan menghitung HPP menjadi salah satu keterampilan penting dalam pengembangan usaha karena membantu pelaku usaha menentukan harga jual yang tepat dan memperoleh keuntungan maksimal (Izzah dkk., 2025). Hal ini membuktikan bahwa materi edukasi kewirausahaan berhasil memberikan *softskill* baru bagi siswa untuk merencanakan unit usaha yang menguntungkan. Sedangkan peningkatan sebesar 80% terlihat pada aspek teknik produksi dan strategi pemasaran.

Kenaikan ini menunjukkan adanya penguatan *hardskill* yang nyata, dimana siswa kini lebih kompeten dalam mengolah bahan baku secara higienis serta memiliki wawasan dalam mempromosikan produk jamu beras kencur tersebut kepada masyarakat luas. Hal ini sejalan dengan penelitian Pardede dkk. (2023) menyatakan bahwa pelatihan produksi dan pemasaran jamu tradisional mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam proses pengolahan produk, pengemasan, serta strategi pemasaran berbasis digital sehingga dapat mendukung pengembangan jiwa kewirausahaan. Selain itu, penggunaan strategi pemasaran yang menarik dan pengemasan yang baik dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk herbal tradisional (Reza dkk., 2024). Secara keseluruhan, penggabungan peningkatan aspek teknis dan manajerial ini menegaskan bahwa siswa SMKN 1 Bolong telah siap untuk mengimplementasikan hasil pelatihan ini menjadi sebuah peluang bisnis berbasis potensi lokal.

3. Kendala yang Dihadapi dan Solusi

Kendala utama yang ditemukan selama pelaksanaan kegiatan adalah terbatasnya perakatan modern seperti belender, sehingga proses penghalusan bahan baku seperti kencur, jahe, dan beras harus dilakukan secara manual dengan cara ditumbuk. Penggunaan metode manual ini memerlukan waktu yang lebih lama dan tenaga ekstra untuk memastikan semua bahan benar-benar halus dan sari patinya dapat terekstrak dengan

maksimal. Hal ini sempat menghambat efisiensi waktu produksi di berbagai kelompok siswa.

Sebagai solusi, dilakukan pembagian tugas yang lebih sistematis di dalam kelompok, dimana sebagian siswa fokus pada penumbukan bahan secara bergantian sementara siswa lainnya menyiapkan air dan bahan pemanis. Kerja sama kelompok dalam kegiatan praktik mampu meningkatkan partisipasi aktif siswa serta mempermudah penyelesaian tugas secara efektif (Wenas dkk., 2025). Selain itu, pendamping memberikan edukasi bahwa meskipun memakan waktu yang lama, teknik manual ini memiliki keunggulan dalam menjaga keaslian aroma jamu karena tidak terjadi panas berlebihan akibat gesekan mesin belender (Nugroho dkk., 2022). Solusi ini memberikan pemahaman kepada siswa bahwa keterbatasan alat bukan menjadi penghalang untuk tetap produktif menghasilkan produk berkualitas di lingkungan rumah masing-masing.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari kegiatan ini menunjukkan bahwa penelitian produksi jamu beras kencur berhasil meningkatkan keterampilan praktis dan jiwa kewirausahaan siswa SMKN 1 Boleng. Pelatihan pembuatan jamu beras kencur dan perhitungan HPP bagi siswa SMKN 1 Boleng terbukti efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Sebelum pelatihan secara rata-rata hanya 13,34% yang berada pada kategori pemahaman kurang baik. Setelah pelatihan, persentase siswa secara rata-rata mencapai kategori baik meningkat menjadi 93,34 pada seluruh aspek yang dinilai. Secara rinci, aspek teknik produksi higienis meningkat dari 15% menjadi 95%, aspek strategi pengemasan meningkat dari 15% menjadi 95%, dan aspek perhitungan HPP meningkat dari 10% menjadi 90%. Dengan capaian ini, kegiatan pelatihan dinyatakan baik dan dapat menjadi model pelatihan berbasis potensi lokal yang direplikasi pada sekolah vokasi lainnya.

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, kendala utama yang ditemukan selama praktik adalah keterbatasan alat penghalus bahan baku yang masih dilakukan secara manual sehingga menyita waktu dan tenaga siswa. Oleh karena itu, prioritas utama tindak lanjut kegiatan ini adalah pengadaan alat penghalus mekanis seperti blender berkapasitas besar atau mesin penggiling rempah agar proses produksi jamu beras kencur dapat berjalan lebih cepat, efisien, dan konsisten. Selanjutnya perlu dilakukan pendampingan berkelanjutan oleh tim pengabdian atau guru pembina agar siswa mampu mengaplikasikan keterampilan produksi, pengemasan, dan perhitungan HPP secara mandiri dan konsisten pada setiap siklus produksi. Penguatan aspek pengemasan melalui penggunaan botol steril berkualitas, desain label yang menarik dan informatif, serta pengurusan izin edar seperti P-IRT untuk meningkatkan keamanan dan nilai jual produk. Sebagai tahap lanjutan, direkomendasikan pula pelatihan pemasaran digital melalui media sosial dan *marketplace* agar produk jamu beras kencur karya siswa SMKN1 Boleng

dapat menjangkau pasar yang lebih luas, khususnya segmen wisatawan di kawasan Labuan Bajo dan generasi muda yang mulai menggemari jamu sebagai minuman kesehatan modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak SMKN 1 Boleng, khususnya kepada kepala sekolah dan guru pendamping, atas izin, fasilitas, serta kerja sama selama kegiatan pelatihan ini berlangsung. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada pembimbing yang telah memberikan arahan serta rekan-rekan yang sudah membantu kelancaran kegiatan ini. Terakhir, terimakasih kepada seluruh SMKN 1 Boleng atas pertisipasi aktif dan semangatnya, sehingga program pengabdian ini dapat terlaksanakan dengan suksse dan memberikan manfaat nyata.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., & Pritasari, W. (2024). Literature Review: Jenis dan Manfaat Jamu di Indonesia. *Biology and Education Journal*, 4(1), 69–79. doi.org.
- Andini, L. G. R. W., Kassapa, J., & Dewi, P. Y. C. (2023). JAMUNITY: Strategi Pengembangan Potensi Jamu sebagai Warisan Budaya Berbasis Community Empowerment Linkage di Indonesia. *Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar (PILAR)*, 3, 233-246. <https://ejournal.unmas.ac.id/index.php/pilar/article/view/6140>.
- Anisah, G., & Fahman, M. (2020). Pelatihan usaha produksi jamu tradisional di bidang pengemasan, labelisasi, dan digital marketing. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1 (2), 10–18. <https://doi.org/10.36840/alumron.v1i2.303>
- Badan Pusat Statistik (BPS).(2015). Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia 2015. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Nusa Tenggara Timur. (2022). Harvested area, yield, and production of paddy by regency/municipality in Nusa Tenggara Timur Province, 2022 [Tabel statistik]. <https://ntt.bps.go.id/id/statistics-table/3/WmpaNk1YbGFjR0pOUjBKYWFjQ1BSU3MwVHpOVWR6MDkjMw==/harvested-area-yield-and-production-of-paddy-by-regency-municipality-in-nusa-tenggara-timur-province-2022.html>
- Darmaningrum, K., Widyaswati, R., & Maryanti, I. E. (2023). Pelatihan Manajemen Produksi dan Digital Marketing Untuk Inovasi Jamu Tradisional “Larasati” dalam Menghadapi Era Kompetisi Ekonomi Digital. *Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, 4(4), 817–825.
- Farras, A., Rait, Y. B., Azzahra, Y. N., Mutia, I., & Fitriani, E. (2025). Pemanfaatan Jamu Beras Kencur sebagai Media Edukasi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat di Desa Rawang Kao. *Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*, 5(2), 718–723. <https://doi.org/https://doi.org/10.54065/judistira.v3i2.1692>
- Lestari, I, Ervayenri, E., Sadjati, E. ., & Irfani, E. . (2025). Pelatihan Budidaya Tanaman Rimpangan Dengan Kelompok Ibu PKK Di Kelurahan Limbungan, Rumbai, Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(2), 1991–1999. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i2.5888>
- Isnawati, D. L., & Sumarno, S. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *Avatara: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 11(2). 1-10 Retrieved from <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/avatara/article/view/42175>.

- Irawan, C., Zubir, Z., & Afandi, M. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Pengelolaan Keuangan pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kelurahan Tangkerang Tengah, Kecamatan Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bodhi Dharma*, 1(2), 80–90.
- Izzah, N., Putri, D., Atori, R. C., Asih, V. G., Fatchurahman, A. R., Dimas, M., Aziz, N., Sufi, M. U., & Fahriani, D. (2025). Penerapan Metode Process Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi (Hpp) Pada Umkm Jamu Kunyit Aqilla. *Jurnal Akademik Ekonomi Dan Manajemen*, 2(4), 950–958.
- Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S. S. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat*, 4(2), 1–7.
- Nugroho, G. A., Himawan, B., & Alfiansyah, M. (2022). Perbaikan ekstraksi produk herbal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 62–70.
- NTT News. (2025). SMK Negeri 1 Boleng buka PPDB 2025/2026, fokus kembangkan kompetensi pariwisata dan agribisnis. <https://nttnews.net/daerah/smk-negeri-1-boleng-buka-ppdb-2025-2026-fokus-kembangkan-kompetensi-pariwisata-dan-agribisnis/>
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtya, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–12.
- Pardede, R. J., Sudarmanto, G., Uling, M., & Dami, Z. A. (2023). Produksi Jamu Beras Kencur Sebagai Peningkatan Perekonomian Mahasiswa Melalui Tekno Pangan. *Abdimas Universal*, 5(1), 1–5.
- Prabawa, H. W. (2020). Mempertahankan Eksistensi Jamu Tradisional melalui Perubahan Desain Pengemasan dan Pemasaran. *DEDIKASI: Community Service Reports*, 2(1). 35–46.
- Pritandhari, M., & Sandi, G. (2025). Strategi Pembelajaran Pendidikan Ekonomi dan Kewirausahaan Berbasis Project-Based Learning dalam Meningkatkan Minat Berwirausaha. *Jurnal Pendidikan, Ilmu Sosial, dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 968–974.
- Reza, A., Putri, C., & Riofita, H. (2024). Peran Kemasan Produk Dalam Menarik Minat Beli Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 43121–43128.
- Sihotang, E., & Fathonah, H. L. (2025). Pelatihan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk menentukan harga jual yang kompetitif bagi UMKM kuliner. *Jurnal Tripamas*, 7(2), 33–42. <https://ejurnal.stietribhakti.ac.id/index.php/TRIPAMAS/article/view/795>
- Wenas, D. M., Setyaningsih, E. P., Kusuma, I. M., & Pratiwi, R. W. (2025). Pelatihan Pembuatan Jamu Kunyit Asam dan Beras Kencur Instan di SMK Harapan Massa Depok. *Jurnal SOLMA*, 14(3), 3435–3443.